

FQS-05 – Lamb

Any items listed in all Food Quality Specification that are **bolded and in brown** are part of the current National Standard Cycle Menu (NSCM) Standing Offer. Other items that are not on the NSCM but are on the Standing Offer may not be listed in **brown**.

[FQS-05-01 – Lamb Cuts Specification](#)[Applicable Regulations and Resources for Lamb](#)**Description**

1. Lamb means the meat derived from a dressed carcass of an ovine animal that meets the following maturity characteristics:
 - a. fewer than two permanent incisors;
 - b. two break joints or (in the case of a carcass with one break joint and one spool joint) the break joint has four, intact and well-defined ridges with at least a slightly red and slightly damp surface; and
 - c. ribs that are no more than slightly wide tend to be rounded rather than flat and are reddish in colour.
2. Lamb carcasses graded “Canada AAA” are broken down into the following yield:
 - a. Canada 1;
 - b. Canada 2;
 - c. Canada 3; and
 - d. Canada 4.
3. **Note:** Meat derived from a dressed carcass of an ovine animal which does not meet the specifications prescribed for **Lamb** “Canada AAA” shall be referred to as **Mutton**.
4. Any cut of fresh/chilled and/or frozen lamb procured in Canada must:
 - a. come from a facility licensed and inspected by CFIA. A list of facilities licensed and inspected by CFIA can be found at [Search the List of Federally Registered Meat Establishments and their Licensed Operators \(CFIA\)](#);
 - b. come from a facility that meets the criteria as outlined in the [Canadian Food Inspection Agency - Meat Hygiene Manual of Procedures](#) and be manufactured in an establishment that was operating under a Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) principles-based system and is a Canadian Federally Inspected processing plant;
 - c. meet all the requirements as outline in [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#) and [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#);
 - d. meet all the requirements as outlined in [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#);
 - e. come from a facility that meets HACCP System and Guidelines including its annex as outlined in the [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#);
 - f. comply with food packaging and labeling requirements specified by the [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#), the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#), and the [Consumer Packaging and Labelling Act \(R.S.C., 1985, c. C-38\)](#), and [Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#);

- g. be supplied in the following lamb grading as outline in [Livestock and Poultry Carcass Grading Regulations \(SOR/92-541\)](#) or equivalent, unless otherwise specified,
 - (1) Canada AAA.
- h. be supplied in lamb yield grade 1 or 2 as outlined in the [Livestock and Poultry Carcass Grading Regulations \(SOR/92-541\)](#) – Yield (or the equivalent grade of the country of origin). Yield grades are based on the external fat covering of the carcass;
- i. be supplied in the following weight ranges related to the weight of cut as follow as per the Canadian Meat Council’s (CMC) Food Service Meat Manual, the [Canadian Food Inspection Agency – Wholesale Meat Specifications Document – Lamb](#), and the [North American Meat Institute \(NAMI\) - Meat Buyers’ Guide](#):

Item CMC #	CFIA #	NAMI	Product	Weight Range
1208R	208	208	Shoulder Roast, Square Cut, Boneless	1.5-2.5 kg
C71	204B	204B	Rack, Roast Ready	0.3-0.7 kg
1234R	234	234	Leg Roast, Boneless	2-4 kg
1295	295	295	Diced Lamb, sirloin only	---
Portion Control Cuts				
1204	1204B	1204B	Rib Chops	85 or 100 g
1204A	1204C	1204C	Rib Chops, Frenched	85,100 or 115 g
1207	1207	1207	Shoulder Chops (arm and blade)	85,100 or 115 g

Lamb carcass weights are not necessarily related to the weight of cuts within their respective weight range.

- j. meet the specification set out for the cut specified.
- 5. Any cut of fresh/chilled and/or frozen lamb procured from countries other than Canada must:
 - a. only be procured/supplied from countries that are permitted to export lamb products to Canada. [Canadian Food Inspection Agency \(CFIA\) - Meat and Poultry Products Manual of Procedures](#) provides current information on countries from which commercial importation of meat products is permitted; and
 - b. come from a facility that meets HACCP criteria as outlined in the Annex to The [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#);
 - c. meet all requirements as outline in [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#) and [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#), and the [Canadian Food Inspection Agency \(CFIA\)](#); and/or
 - d. meet all the requirements for the [USDA Grades and Standards of Slaughter of Lambs, Yearlings and Sheep](#) and [USDA Grades and Standards for Mutton](#); and/or
 - e. meet all the requirements of applicable local food legislation whenever those requirements are stricter. All lamb shall be obtained by sources approved by the applicable local and international laws, regulations, procedures and requirements,
 - f. meet all the requirements as outlined in [Codex Alimentarius – Code of Hygienic Practice for Meat](#);
 - g. meet all regulations as outlined in [Meat Inspection Act \(R.S.C., 1985, c. 25 \(1st Supp.\)\)](#) and the [Meat Inspection Regulations, 1990 \(SOR/90-288\)](#) and the [Health of Animals Act \(S.C. 1990, c. 21\)](#);
 - h. meet all the requirements as outlined in [Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#);
 - i. be marked with the official inspection mark of the government of the country of origin, prescribed by the national legislation of that country, to indicate that the lamb product has been prepared in an establishment operating in accordance with the national meat inspection legislation of that country;

- j. be supplied in the following lamb grading as outline in [Livestock and Poultry Carcass Grading Regulations \(SOR/92-541\)](#) or grading equivalency, unless otherwise specified;
 - (1) Canada AAA.
- k. be supplied in lamb yield grade 1 or 2 as outline in [Livestock and Poultry Carcass Grading Regulations \(SOR/92-541\)](#) – Yield or according to the [North American Meat Institute \(NAMI\) - Meat Buyers’ Guide](#);
- l. be supplied in the following weight ranges related to the weight of cut as follow or according to weight ranges specified in the [Canadian Food Inspection Agency – Wholesale Meat Specifications Document – Lamb](#), and the [North American Meat Institute \(NAMI\) - Meat Buyers’ Guide](#); and

Item			Product	Weight Range (CMC)
CMC #	CFIA #	NAMPI #		
1208R	208		Shoulder Roast, Boneless	1.5-2.5 kg
C71	204B	208 204B	Rack, Roast Ready	0.3-0.7 kg
1234R	234	234	Leg Roast, Boneless	2-4 kg
1295	295	295	Diced Lamb, sirloin only	---
Portion Control Cuts				
1204	1204B	1204B	Rib Chops	85 or 100 g
1204A	1204C	1204C	Rib Chops, Frenched	85,100 or 115 g
1207	1207	1207	Shoulder Chops (arm and blade)	85,100 or 115 g

- m. comply with food packaging and labeling requirements specified by the [Food and Drugs Regulations\(C.R.C.,c.870\)](#), the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#), the [Consumer Packaging and Labelling Act \(R.S.C., 1985, c. C-38\)](#), and [Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#).

Packaging

- 6. Every package and/or container used for lamb mustbe included in the [Canadian Food Inspection Agency \(CFIA\) - Reference Listing of Accepted Construction Materials, Packaging Materials and Non-Food Chemical Products](#).
- 7. Every material use in packaging and/or wrapping of lamb shall:
 - a. protect the lamb product sufficiently to prevent contamination;
 - b. be free from noxious substances;
 - c. not impart any undesirable substance to the lamb product, either chemically or physically;
 - d. be sound in construction, clean and free from discolouration and objectionable odours;
 - e. be durable and effective in regard to the manner it is used and will not tear if wet; and
 - f. be lined for frozen ground lamb products with:
 - (1) moisture proof film or
 - (2) material that provide similar protection, so that each individually-wrapped ground lamb product must be capable of being removed without defrosting the remaining packaged products; and
 - (3) each layer of lamb can be extracted separately

8. No material used in packaging or labeling of a lamb product shall come into contact with the lamb product; if the contact might prevent the lamb product from conforming to the requirements of the [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#) and the [Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#).
9. Any suspended lamb carcasses and primal cuts may be delivered unwrapped if hung with equipment designed to preclude contamination. Special care must be taken:
 - a. to assure sufficient clearance between the product and the floor, taking into consideration the stretching factor during transport; and
 - b. to prevent excessive swinging during transport.
10. Any unsuspected lamb carcasses must be handled in such a manner as to prevent their contamination. They may be protected using good quality paper bags, stockinettes and/or paper or any other accepted material.
11. Every fresh/chilled dressed lamb carcass must:
 - a. be marked in accordance with the description outline in [Livestock and Poultry Carcass Grading Regulations \(SOR/92-541\)](#), the [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#), [Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#), and the [Meat Inspection Regulations, 1990 \(SOR/90-288\)](#);
 - b. meet the marking standards set out for that grade;
 - c. be marked with the following information:
 - (1) a grade name;
 - (2) a grade stamp;
 - (3) a yield stamp or a roller brand;
 - (4) meat inspection legend stamp, (i.e. a circular symbol with the word (“CANADA”), including a number that identifies the plant at which the dressed beef carcass was processed; and
 - (5) all other requirements as specified in the [Livestock and Poultry Carcass Grading Regulations \(SOR/92-541\)](#).
12. Any primal and sub-primal cut of lamb packaged into a container/box must correspond to the lamb carcass grade stamp,
13. Any Portion Controlled Lamb Cut packaged into a container/box must correspond to the sub-primal cut of lamb grade stamp,
14. Any container/box marked with grade label, must correspond to the primal and sub-primal cut of lamb grade stamp in that container/box;
15. Every shipping container and/or packages of a primal cut and/or a sub-primal cut of lamb:
 - a. shall be marked in accordance as outline in [Livestock and Poultry Carcass Grading Regulations \(SOR/92-541\)](#), the [Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#), the [Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#), and the [Meat Inspection Regulations, 1990 \(SOR/90-288\)](#);
 - b. shall include the following information:
 - (1) the grade designation must be clearly printed on the box;
 - (2) the weights;
 - (3) the cut number;
 - (4) the product description (common name of the primal cut and/or a sub-primal cut of lamb);

- (5) health inspection crown symbol – oval with the word “CANADA”, including a number that identifies the plant number ensuring the primal cut and/or a sub-primal cut of lamb inspected in Canada for food safety, or equivalent; and
 - (6) all other requirements as specified in the [Livestock and Poultry Carcass Grading Regulations \(SOR/92-541\)](#)
- c. shall meet the standard set out for that grade, and if the grade is not identified, the box must be labeled “ungraded”;
- (1) Canadian lamb graded in the “AAA” grades shall not be mixed with non “AAA” grade product or ungraded product and be identified by grade name.
- d. unwrapped lamb cuts will not be accepted.

Storage and Distribution

16. Any dressed carcasses, primal cut and/or a sub-primal cut of fresh/chilled and/or frozen lamb supplied shall:

- a. be transported in a cleaned and sanitized (where applicable) transport vehicles and of suitable design, to prevent microbial, physical and chemical contamination of the lamb product;
- b. be in a vehicle with the internal vehicles finishes in a good state of repair and made of corrosion-resistant material which cannot affect the organoleptic character of fresh lamb products or otherwise render them unwholesome. Interior of the vehicle must be smooth, impervious, and easy to clean and disinfect;
- c. be transported in a refrigerated vehicle equipped to hold the lamb product at the appropriate temperature either fresh and/or frozen and that both of these temperature conditions be maintained throughout the whole period of transport to include:
 - (1) Lamb requiring to be "Kept refrigerated":
 - i. shall be maintained at no higher than 4°C;
 - ii. shall not have been frozen at any time; and
 - iii. shall not show evidence of off condition, including but not restricted to off odor, stickiness, gassiness, rancidity, sourness, dehydration, discoloration or mishandling, exception shall be made for the normal confinement odor and discoloration related to aging in vacuum packaging.
 - (2) Lamb requiring to be "Kept frozen":
 - i. shall be maintained at a frozen state between -24°C and -18°C; and
 - ii. shall not show evidence of defrosting and/or freezer deterioration
- d. not be carried in the same vehicles which are used for conveying live animals, controlled products as defined in the [Pest Control Products Act \(S.C.2002, c.28\)](#) or other substances that might adulterate the meat product; and
- e. not be carried in the same vehicles as other goods in a manner which may adversely affect lamb quality.

FQS-05-01 – Lamb Cuts Specification

17. Specifications from the Canadian Meat Council Specifications, the [Canadian Food Inspection Agency \(CFIA\) Wholesale Meat Specification Document - Lamb](#) and the [North American Meat Institute \(NAMI\) - Meat Buyer’s Guide](#).

18. Canadian Lamb is fabricated (processed) into the following cuts as outlined in the [Canadian Food Inspection Agency \(CFIA\)- Wholesale Meat Specifications Document- Lamb](#)

- a. dressed lamb carcass;
- b. primal cuts;
- c. sub-primal cuts; and
- d. portion control cuts.

FQS-05-01-01-Table – Lamb Cuts Specification

Cut	CMC ¹	CFIA ²	NAMI ³	Description ⁴
Dressed Lamb Carcass		200	200	A lamb, yearling mutton, or mutton carcass is the entire unsplit carcass. Bloody tissue, frayed ends at the neck and practically all kidney, pelvic and heart fat shall be removed. The diaphragm and the hanging tender may be removed. However, if present, the membranous portion shall be trimmed close to the lean.
Foresaddle		202	N/A	The foresaddle is separated from the hindsaddle as described in separation b as referenced in the Cutting Instructions for Style A or Style B. This item consists of the intact shoulder, rack, breast, and foreshank and shall contain 12 ribs for Style A and 13 ribs for Style B. Bloody tissue, frayed ends at the neck end and practically all heart fat shall be removed. The diaphragm and the hanging tender may be removed. However, if present, the membranous portion shall be trimmed close to the lean. When style is not specified by the purchaser, the requirements for Style A shall be followed. The purchaser may specify one the following styles for Item Nos. 203, 204, and 204A . If not specified, product shall comply with Style A requirements.

¹ The Canadian Meat Council (CMC) is the national association of federally inspected meat processors. The CMC Meat Manual, 3rd edition Rev (2000) includes all common and popular meat cuts used in the food services industry. The specifications are compatible with those of the Canadian Government Specification Board (CGSB). With few exceptions, the item and cut name are equivalent to those used by the North American Meat Institute (NAMI). The code numbers beginning with a “C” are for items unique to CMC’s publications.

²The Canadian Food Inspection Agency’s (CFIA) Wholesale Meat Specifications Document (WMSD) has been developed as a result of a thorough review of the current wholesale meat-cut nomenclature. The CFIA administers the *Meat Inspection Act* and *Meat Inspection Regulations*, the *Food and Drugs Act* and the *Food and Drug Regulations*, and the *Consumer Packaging and Labelling Act* and *Consumer Packaging and Labelling Regulations*, which require that meat cuts, organs and other carcass parts be identified on labels with proper common names.

The information about the meat cut names and their specifications and item numbers contained in the CFIA document is identical to that found in the Institutional Purchase Specifications (IMPS) documents developed and maintained by the United States Department of Agriculture’s Agricultural Marketing Services (USDA-AMS) and the Meat Buyer’s Guide, which is developed and maintained by the North American Meat Institute (NAMI).

³ The North American Meat Institute (NAMI) formerly NAMP’s *Meat Buyers Guide* 8th edition is produced by NAMI and is based on IMPS (Institutional Meat Purchasing Specifications) of the USDA (United State Department of Agriculture’s AMS (Agricultural Marketing Services)).

⁴ This description is based on specifications outlined by the Canadian Meat Council’s *Food Services Meat Manual*, CFIA’s *Wholesale Meat Specifications Document* (on line) and NAMI’s *Meat Buyers Guide 8th Edition*. See these publications for more detailed specifications. Where discrepancies between these descriptions and the references exist, the CFIA references shall apply.

Cut	CMC ¹	CFIA ²	NAMI ³	Description ⁴
				<p>Style A - 8 ribs (ribs 5 - 12) Style B - 8 ribs (ribs 6 - 13) For Style B bracelet and rack/rib items, the serratus ventralis muscle shall not extend past (dorsal to) the ventral side of the longissimus dorsi.</p>
Bracelet		203	N/A	<p>The bracelet consists of the rack and breast from both sides of the carcass attached. It is separated from the shoulder as described in separation a, and from the loin in separation b. When style is not specified by the purchaser, the separations a and b for Style A shall be followed.</p>
Hindsaddle		230	230	<p>This item is the posterior portion of the carcass after separation from the foresaddle by a cut which follows the natural curvature between the 12th and 13th ribs for Style A and posterior to the 13th rib for Style B. This item shall be practically free of all kidney and pelvic fat. The diaphragm and the hanging tender may be removed. However, if present, the membranous portion of the diaphragm shall be trimmed close to the lean.</p> <p>The purchaser may specify one of the following styles for Item Nos. 231, 232, 232A, 232B, and 232C. If not specified, product shall comply with Style A requirements or as specified within the item description.</p> <p>Style A - Anterior to the 13th rib Style B - Posterior to the 13th rib</p>
Legs, Double		233	233	<p>This item is prepared from the posterior portion of the carcass. The legs are separated from the carcass in accordance with separation c for Styles A and B.</p> <p>The purchaser may specify one of the following styles for Item Nos. 233A, 233B, 233C, and 233D. If not specified, product shall comply with Style A requirements or as specified within the item description.</p> <p>Style A: Leg is separated from the remainder of the carcass in accordance with separation c of the cutting instructions for Style A. Style B: Leg is separated from the remainder of the carcass in accordance with separation d of the cutting instructions for Style B.</p>
Leg, Trotter		233A	233A	<p>This item is prepared from Item No. 233. The legs are split, the trotters (lower hindshank) are removed at the break joint, and</p>

Cut	CMC ¹	CFIA ²	NAMI ³	Description ⁴
Off				the gambrel cord is removed.
Leg	233	233C	233C	<p>This item is as described in 233A, except that the pelvic, vertebrae, tail bones, lean and fat overlying the pelvic bone, flank, and practically all cod and udder fat shall be removed.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Option 1: The femur shall be removed • Option 2: Frenched - the lean and fat shall be removed from the (lower hindshank) trotter end so the shank bone is exposed for a distance of 2.0 inches (5cm). • Option 3: The item may be halved by making a cut approximately 1.5 inches (3.8 cm) posterior to the head of the femur and perpendicular to the length of the femur bone. The 2 portions of approximate equal weight are packaged and sold together. <p>Purchaser may specify both Purchaser Specified Option (PSO) 1 and PSO 2, which is referred to as a "French carving leg".</p>
Loins, Shortloins, Saddle		231	231	This item is prepared from Item No. 230. The legs shall be removed in accordance with separation c for Style A or B. This item shall be practically free of all kidney and lumbar fat. This item is commonly referred to as a "drop loin".
Loins, Shortloins, Saddle, Trimmed		232	232	<p>This item is as described in Item No. 231. The flank is removed by a straight cut which is not more than 4.0 inches (10.0 cm) from the longissimus dorsi at the rack end to a point on the leg end which is not more than 4.0 inches (10.0 cm) from, the longissimus dorsi. The diaphragm, hanging tenders and kidneys shall be removed.</p> <p>PSO - The purchaser may specify one of the following tail length options for Item Nos. 232A, 232B, and 232C. If not specified, tail length will not be more than 4.0 inches (10 cm) from the ventral edge of the longissimus dorsi or as specified within the item description.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Option 1: 3 in. (7.5 cm) • Option 2: 2 in. (5 m) • Option 3: 1 in. (2.5 mm) • Option 4: 0 in. (0 mm)
Rack		204	204	The rib rack is as described in Item No. 203 except that the breast shall be removed. The breast shall be removed from the bracelet by a straight cut across the ribs which is not more than 4.0 inches (10.0 cm) from the ventral edge of the longissimus dorsi. The diaphragm and fat on the ventral surface of the

Cut	CMC ¹	CFIA ²	NAMI ³	Description ⁴
				vertebrae shall be removed. Unless otherwise specified, the rack is often packaged split. This unsplit rack is often referred to as a "hotel rack".
Shoulders		206	206	The shoulders are separated from the carcass as described in separation a. Thymus gland and heart fat shall be closely removed. Purchaser may specify the item as single or double.
Shoulder, Square Cut	207	207	207	This item is as described in Item No. 206 except that the foreshank and brisket (portions of the sternum, associated cartilage, overlying lean and fat and rib ends) are removed by a straight cut approximately perpendicular to the rib side and through the cartilaginous juncture of the first rib and the sternum. The neck shall be removed by a straight cut perpendicular to the rack side which leaves not more than 1.0 inch (25 mm) of the neck on the shoulder. Purchaser may specify the item as single or double.
Shoulder, Outside		207A	N/A	This item shall consist of the shank, humerus, and blade bone and associated muscles of the shoulder. It may be prepared from the shoulder prior to removal of the rack and breast by cutting the web muscle (pectoralis superficialis) and following the natural seam to a point immediately medial to the blade cartilage. The trotter (lower foreshank) shall be removed at or above the knee joint. The thick end (arm end) shall include the shank and humerus bones and overlying lean (latissimus dorsi, triceps brachii group, minor muscles associated with the humerus). The thin end (blade end) shall consist of the blade bone and muscles overlying the blade bone (supraspinatus, infraspinatus, latissimus dorsi and may contain the subscapularis and teres major). The cutaneous muscle (shoulder rose) shall be removed when the underlying fat exceeds the surface fat thickness specified. All sides shall be trimmed following the natural curvature of the major muscles and the scapula.
Shoulder Roast, Outside, Tied Boneless	1208R	208A	208A	This item is as described in Item 207A except that all bones and cartilages shall be removed. The tendons on the elbow end shall be trimmed to be even with the lean. This item shall be netted or tied.
Rack, Chined		204A		This item is as described in Item No. 203 except the rack shall

Cut	CMC ¹	CFIA ²	NAMI ³	Description ⁴
				<p>be split and the breast shall be removed by a straight cut across the ribs which is not more than 4.0 inches (10.0 cm) from the ventral edge of the longissimus dorsi. The chine bones shall be removed such that the lean is exposed between the ribs and the feather bones, leaving the feather bones attached.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Option : Purchaser may specify a ½ rack (4 rib rack) for this item
Rack, Roast Ready	C71	204B	204B	<p>This item is as described in Item No. 204A except that the breast side of the ribs shall be removed by a straight cut across the ribs which is not more than the PSO from the ventral edge of the longissimus dorsi. Additionally, feather bones, exterior fat cover, backstrap, blade bone and the trapezius, infraspinatus, and latissimus dorsi shall be removed, making the item partially cap-off. The purchaser may specify one of the following tail length options for Item No. 204B.</p> <p>If not specified, tail length will not be more than 4.0 inches (10 cm) from the ventral edge of the longissimus dorsi or as specified within the item description.</p> <p>The term block-ready is used interchangeably with roast-ready when describing this item.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Option 1: 3 in. (7.5 cm) • Option 2: 2 in. (5 m) • Option 3: 1 in. (2.5 mm) • Option 4: 0 in. (0 mm) • Option 5: Purchaser may specify a ½ rack (4 rib rack) for this item • Option 6: In addition, the <i>rhomboideus</i> and <i>subscapularis</i> muscles below the blade bone shall be removed, making the item cap off.
Leg, Roast Boneless	1234R	234	234	<p>This boneless item is prepared from Item No. 233A. The loin end shall be exposed in accordance with separation c for Style A and separation d for Style B. The femur is removed by a cut through the natural seam between the knuckle and the inside portions. All bones, cartilages, sacrosciatic ligament and the lean and fat that overlies the ligament, popliteal and exposed lymph glands, gambrel cord, flank, and tendinous ends of the shank and knuckle exposing less than 75 percent lean on a</p>

Cut	CMC ¹	CFIA ²	NAMI ³	Description ⁴
				<p>cross-sectional cut shall be removed. The shank meat from the leg may be folded or placed into the femur cavity. This item shall be netted or tied.</p> <ul style="list-style-type: none"> Option: Butterfly: Purchaser may specify that the inside and sirloin tip be "butterflied" to yield a uniformly thick boneless leg for grilling. The sirloin tip is cut lengthwise beginning on the anterior side toward the void in the shank area, then the medial portion is folded into the shank cavity. The inside shall be butterflied by a knife cut beginning on the anterior side toward the heel portion of the leg.
<p>Diced Lamb/for Stewing</p>	<p>1295</p>	<p>295</p>	<p>295</p>	<p>This item shall be prepared from any portion of the carcass which yields product that meets the end item requirements. Meat from the heel and shank is not acceptable. All bones, cartilage, backstrap, heavy connective tissue, exposed large blood vessels, and any exposed lymph glands shall be removed. The boneless meat shall be hand diced or processed through a dicing machine (grinding not permitted). Not less than 85 percent, by weight, of the resulting pieces shall be of a size which is equivalent of not less than a 0.5 inch (13 mm) cube or more than a 1.25 inches (3.1 cm) cube and no individual surface on these pieces shall exceed 2.5 inches (6.2 cm) in length. (When specified, this item may be prepared from yearling mutton or mutton. In which case the name shall be changed to yearling mutton or mutton, as applicable).</p> <p>Purchaser may specify product be prepared from specific cuts (leg, sirloin, loin, rack, or square-cut shoulder) and product shall be labeled accordingly.</p>
<p>Lamb for Kabobs</p>		<p>295A</p>	<p>295A</p>	<p>This item is as described in Item No. 295 except that it must be prepared from the leg portion of the carcass. In addition, unless otherwise specified, at least 90 percent, by weight, of the resulting dices shall be of a size equivalent to not less than a 0.75 inches (19 mm) cube or not more than a 1.25 inches (3.1 cm) cube and no individual surface shall be more than 2.5 inches (6.2 cm) in length.</p> <p>Option: Purchaser may allow the item to be prepared from any portion of the carcass as described in Item No. 295.</p>

Cut	CMC ¹	CFIA ²	NAMI ³	Description ⁴
<p>Ground Lamb</p>		<p>296</p>	<p>296</p>	<p>(When specified, this item may be prepared from yearling mutton or mutton. In which case the name shall be changed to yearling mutton or mutton, as applicable).</p> <p>Material - Ground lamb shall be prepared from any portion of a lamb carcass. The meat shall be free of fell, bones, cartilages, exposed lymph glands, heavy connective tissue and the tendinous ends of shanks and sirloin tips to a point which exposes at least 75 percent lean on a cross-sectional cut. Unless otherwise specified, ground lamb may be derived from previously certified boneless meat which has been frozen and stockpiled. The purchaser may specify the maximum amount of previously certified frozen boneless meat that can be mixed with fresh-chilled meat prior to final grinding.</p> <p>Processing - The boneless meat shall be ground at least once through a plate having holes not larger than 1.0 inch (25 mm) in diameter. Alternatively, boneless lamb may be chopped or machine-cut by any method provided the texture and appearance of the product after final grinding is typical of ground lamb prepared by grinding only. Unless otherwise specified, final grinding shall be through a plate having holes 1/8 inch (3 mm) in diameter. Lamb shall be thoroughly blended at least once prior to final grinding. However, the ground lamb shall not be mixed after final grinding. Initial reduction in size, blending, and final grinding shall be a continuous sequence.</p> <p>Fat Content - Unless otherwise specified, the fat content shall not exceed 20 percent. However, the purchaser may specify any fat content provided it does not exceed 30 percent and may specify discount ranges.</p> <p>The fat content may be verified by one of the following PSO for Item No. 296. If not specified, fat content shall be verified with PSO A requirements.</p> <p>Fat content shall be declared on the product label Contractor shall submit documentation of fat analysis to purchaser Fat content certified by AMS (see Quality Assurance Provisions) Samples selected by AMS and sent to purchaser designated</p>

Cut	CMC ¹	CFIA ²	NAMI ³	Description ⁴
				laboratory
Rib Chops	1204	1204B	1204B	<p>These chops shall be prepared from any bone-in rack item of specified style which yields product that meets the end-item requirements. The feather bones, exterior fat cover, fell membrane, backstrap, blade bone, and the trapezius, infraspinatus, and latissimus dorsi shall be removed. When style is not specified, racks shall comply with Style A requirements. Tail length shall be a PSO.</p> <p>PSO= The purchaser may specify one of the following tail length options for Item No. 1204B. If not specified, tail length will not be more than 4.0 inches (10 cm) from the ventral edge of the longissimus dorsi or as specified within the item description.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Option 1: 3 in. (7.5 cm) • Option 2: 2 in. (5 m) • Option 3: 1 in. (2.5 mm) • Option 4: 0 in (0 mm)
Rib Chops, Frenched	1204A	1204C	1204C	<p>This item is as described in Item No. 1204B except that the breast side of the ribs shall be frenched (removal of the intercostal meat and lean and fat over the ribs). Exposed portions of rib bones shall not exceed 2 inches (5 cm) in length and the remaining intercostal meat and lean and fat over the rib bones shall not exceed 2 inch (5 cm) from the longissimus dorsi muscle. The weight of each chop will determine the number of bones per chop unless purchaser specifies that each chop have a specific number of bones regardless of weight.</p>
Loin Chops	1232	1232A	1232A	<p>These chops shall be prepared from any bone-in loin item which yields product that meets the end-item requirements and shall contain no portion of the hipbone. The flank edge shall not exceed the PSO for tail length options.</p> <p>"T-bone" chops are those chops that include the presence of the tenderloin (psoas major) muscle.</p>
Shoulder Chops (arm & blade)	1207	1207	1207	<p>Shoulder chops shall be prepared from both the arm and blade bone sections of a Single Square-cut Shoulder – Item No. 207. Unless otherwise specified, shoulder chops shall consist of the</p>

Cut	CMC ¹	CFIA ²	NAMI ³	Description ⁴
				<p>arm and blade chops.</p> <p>Style A: Arm chops - Are derived from the arm portion of Item No. 207 and shall contain a cross section of the humerus and shall be cut approximately parallel to the ventral (shank) side of the shoulder. The rib bones and intercostal meat shall be removed.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Option: Rib bones are left attached if seam fat is less than .25 inch (6 mm) between the pectoral muscle and rib bones. <p>Style B: Blade chops - Are derived from the blade (dorsal) portion of Item No. 207. These chops shall contain a portion of the blade bone and shall be cut approximately parallel to the rib bones.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Option: PSO 1 - Chops may be prepared "country style" by cutting the chops between the blade bone and the rib bone to a point ending near the feather bone.

19. Additional specifications for cuts of lamb are available in [North American Institute \(NAMI\) - Meat Buyers Guide](#) and the [Canadian Food Inspection Agency \(CFIA\) Meat Cuts Manual Wholesale Meat Specifications Document – Lamb](#).

CAF Food Quality Specifications
Applicable Regulations and Resources for Lamb

A-85-269-002/FP-Z01

[Alberta Lamb Producers \(ALP\)](#)

[Consumer Packaging and Labelling Act \(R.S.C., 1985, c. C-38\)](#)

[Consumer Packaging and Labelling Regulations \(C.R.C., c. 417\)](#)

[Canadian Food Inspection Agency \(CFIA\)](#)

[Canadian Food Inspection Agency \(CFIA\) - Reference Listing of Accepted Construction Materials, Packaging Materials and Non-Food Chemical Products Database](#)

[Canadian Food Inspection Agency \(CFIA\) - Lamb - Meats Cuts Manual](#)

[Canadian Food Inspection Agency \(CFIA\) - Meat Hygiene Manual of Procedures](#)

[Canadian Food Inspection Agency – Wholesale Meat Specifications Document – Lamb](#)

[Codex Alimentarius - General Principles of Food Hygiene](#)

[Codex Alimentarius – Code of Hygienic Practice for Meat](#)

[Food and Drug Regulations \(C.R.C., c. 870\)](#)

[Food and Drugs Act \(R.S.C., 1985, c. F-27\)](#)

[Health of Animals Act \(S.C. 1990, c. 21\)](#)

[Livestock and Poultry Carcass Grading Regulations \(SOR/92-541\)](#)

[Livestock and Poultry Carcass Grading Regulations \(SOR/92-541\) – Yield](#)

[The Meat Buyer's Guide Online](#)

[Meat Hygiene Manual of Procedures - Canadian Food Inspection Agency \(CFIA\)](#)

[Meat Inspection Act \(R.S.C., 1985, c. 25 \(1st Supp.\)\)](#)

[Meat Inspection Regulations, 1990 \(SOR/90-288\)](#)

[Ontario Sheep Marketing Agency \(OSMA\)](#)

[Pest Control Products Act \(S.C. 2002, c. 28\)](#)

[Search the List of Federally Registered Meat Establishments and their Licensed Operators \(CFIA\)](#)

[USDA Food Safety and Inspection Service \(FSIS\)](#)

[USDA Grades and Standards of Slaughter Lambs, Yearlings, and Sheep](#)

[USDA Grades and Standards for Mutton](#)

SQA-05 – Agneau

Tous les articles énumérés dans la présente Spécification de la qualité des aliments qui sont en **gras et en brun** font partie de l'offre à commande de l'actuel Menu cyclique national normalisé (MCNN). D'autres éléments qui ne sont pas sur le MCNN, mais sont sur l'offre à commandes peuvent ne pas être répertoriés en **brun**.

[SQA-05-01 - Spécifications relatives aux coupes d'agneau](#)[Règlements applicables et références concernant l'agneau](#)**Description**

1. La viande doit provenir de la carcasse habillée d'un ovin qui répond aux caractéristiques d'âge suivantes :
 - a. moins de deux dents incisives permanentes;
 - b. deux articulations dentelées ou, dans le cas d'une carcasse qui a une articulation dentelée et une articulation cannelée, l'articulation dentelée compte quatre arêtes intactes et bien définies dont la surface est au moins légèrement rouge et légèrement humide; et
 - c. les côtes qui sont tout au plus légèrement larges, sont en général arrondies plutôt que plates et sont rougeâtres.
2. Les carcasses d'agneau classées dans la catégorie Canada AAA sont réparties dans les catégories de rendement suivantes :
 - a. Canada 1;
 - b. Canada 2;
 - c. Canada 3; et
 - d. Canada 4.
3. **Remarque:** La viande dérivée de la carcasse habillée d'un ovin qui ne répond pas aux caractéristiques prescrites pour l'**agneau** de catégorie AAA doit être désignée comme étant une viande de **mouton**.
4. Les coupes d'agneau frais/réfrigéré et/ou congelé achetées au Canada doivent :
 - a. provenir d'un établissement agréé et inspecté par l'ACIA (la liste des établissements agréés et inspectés par l'ACIA est donnée à : [Rechercher la liste des établissements de viande agréés par le gouvernement fédéral et leurs exploitants autorisés](#));
 - b. provenir d'un établissement de transformation canadien sous inspection fédérale qui répond aux critères décrits dans le [Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes - ACIA](#) et qui a mis en place un système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (ARMPC);
 - c. satisfaire à toutes les exigences énoncées dans la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et dans le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#);
 - d. satisfaire à toutes les exigences énoncées dans le [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
 - e. provenir d'un établissement qui répond aux exigences du système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (ARMPC) et directives concernant son application, y compris son appendice, lesquelles sont énoncées dans le [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);

- f. satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#), dans la [Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(L.R.C. \(1985\), ch. C-38\)](#) et le [Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)](#);
- g. appartenir à la catégorie ci-après (voir le [Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille \(DORS/92-541\)](#)) ou à une catégorie équivalente, à moins d'indication contraire :
- (1) Canada AAA.
- h. appartenir à la catégorie de rendement Canada 1 ou 2, selon le [Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille \(DORS/92-541\)](#) (ou à la catégorie équivalente du pays d'origine). Les catégories de rendement sont établies en fonction de la couche de gras externe de la carcasse;
- i. être fournies dans l'éventail de poids correspondant à la coupe, comme le prescrit le Manuel des viandes pour les services alimentaires du Conseil des viandes du Canada (CVC), le [Document relativement aux spécifications de la viande vendue en gros – Agneau](#) et le [Meat Buyer's Guide \(Guide de l'acheteur de viande\), publié par le North American Meat Institute \(NAMI\)](#) :

N° CVC	N° ACIA	N° NAMI	Produit	Éventails de poids
1208R	208	208	Épaule, Coupe carrée, Désossée	1,5-2,5 kg
C71	204B	204B	Carré, prêt à rôtir	0,3-0,7 kg
1234R	234	234	Gigot désossé	2-4 kg
1295	295	295	Agneau à ragoût, surlonge seulement	---
Portions contrôlées				
1204	1204B	1204B	Côtelettes de côte	85 ou 100 g
1204A	1204C	1204C	Côtelettes de côte, à manche	85, 100 ou 115 g
1207	1207	1207	Côtelettes d'épaule (tranches de palette et d'os d'épaule)	85, 100 ou 115 g

Le poids des carcasses d'agneau n'est pas nécessairement lié au poids des coupes à l'intérieur de leur éventail de poids respectif.

- j. répondre aux spécifications établies à leur égard.
5. Les coupes d'agneau frais/réfrigéré et/ou congelé fournies par des pays autres que le Canada :
- a. ne doivent provenir que de pays autorisés à exporter des produits d'agneau au Canada. Le [Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes - ACIA](#) contient de l'information à jour sur les pays d'où l'importation commerciale de produits de viande est permise); et
- b. doivent provenir d'un établissement qui satisfait aux critères ARMPC décrits dans l'appendice du [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
- c. doivent satisfaire à toutes les exigences énoncées dans [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et dans le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#) et de [L'Agence canadienne d'inspection des aliments \(ACIA\)](#) et/ou;
- d. doivent satisfaire à toutes les exigences de l'USDA telles qu'énoncées dans les [USDA Grades and Standards of Slaughter Lambs, Yearlings, and Sheep](#) et [USDA Grades and Standards for Mutton](#); et/ou
- e. doivent rencontrer toutes les exigences de la législation locale en matière d'aliments s'ils s'avèrent que ces dernières soient plus strictes. Tout l'agneau doit provenir de sources approuvées par les lois, règles procédures de demandes locales et internationales.

- f. doivent satisfaire à toutes les exigences énoncées dans le [Code d'usage en matière d'hygiène pour la viande \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
- g. doivent respecter toutes les exigences énoncées dans la [Loi sur l'inspection des viandes \(L.R.C. \(1985\), ch. 25 \(1er suppl.\)\)](#), le [Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes \(DORS/90-288\)](#) et la [Loi sur la santé des animaux \(L.C. 1990, ch. 21\)](#);
- h. doivent répondre à toutes les exigences énoncées dans le [Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#);
- i. doivent porter la marque d'inspection officielle du gouvernement du pays d'origine, prescrite par la législation nationale de ce pays, garantissant que le produit d'agneau a été préparé dans un établissement exploité conformément à la législation nationale en matière d'inspection des viandes de ce pays;
- j. doivent appartenir à la catégorie ci-après (voir le [Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille \(DORS/92-541\)](#)) ou à une catégorie équivalente, à moins d'indication contraire :
- (1) Canada AAA.
- k. doivent appartenir à la catégorie de rendement Canada 1 ou 2, selon le [Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille \(DORS/92-541\)](#) (ou à la catégorie équivalente du pays d'origine) ou [The Meat Buyer's Guide](#);
- l. doivent être fournies dans l'éventail de poids correspondant à la coupe (voir le tableau ci-après) ou selon les éventails de poids spécifiés dans le Document relativement aux spécifications de la viande vendue en gros—Agneau et [The Meat Buyer's Guide](#) :

CVC	Numéro		Produit	Éventail de poids (CVC)
	ACIA	NAMP		
1208R	208		Rôti d'épaule désossée	1,5-2,5 kg
C71	204B	204B	Carré, prêt à rôtir	0,3-0,7 kg
1234R	234	234	Gigot désossé	2-4 kg
1295	295	295	Agneau en cubes	---
Portions contrôlées				
1204	1204B	1204B	Côtelettes	85 ou 100 g
1204A	1204C	1204C	Côtelettes à manche	85, 100 ou 115 g
1207	1207	1207	Tranches d'épaule (tranches de palette et d'os d'épaule)	85, 100 ou 115 g

- m. doivent satisfaire aux exigences en matière d'emballage et d'étiquetage énoncées dans la [Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#) et le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#) ainsi que dans la [Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(L.R.C. \(1985\), ch. C-38\)](#) et le [Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)](#);

Emballage

6. Les emballages et/ou contenants utilisés pour l'agneau doivent figurer sur [ACIA – Liste de référence pour les matériaux de construction, les matériaux d'emballage, et les produits chimiques non alimentaires acceptés](#).
7. Tous les matériaux utilisés pour emballer et/ou envelopper des produits d'agneau doivent :
- avoir les propriétés nécessaires pour protéger l'agneau de la contamination;
 - être exempts de substances nocives;

- c. être de nature à ne pas transmettre chimiquement ou physiquement d'élément nocif aux produits d'agneau;
 - d. être de bonne construction, propres et exempts de taches et d'odeurs désagréables;
 - e. être durables et efficaces pour l'utilisation qui en est faite et ne doivent pas se déchirer quand ils sont mouillés;
 - f. être doublés (dans le cas des produits d'agneau haché congelé) :
 - (1) d'une pellicule résistante à l'humidité; ou
 - (2) d'un matériau offrant une protection similaire, de sorte qu'on puisse retirer de l'emballage chaque produit d'agneau individuellement enveloppé sans décongeler les autres produits qui restent dans l'emballage; et
 - (3) retirer chaque couche d'agneau séparément.
8. Aucun matériau utilisé pour l'emballage ou l'étiquetage de produits d'agneau ne doit entrer en contact avec le produit d'agneau si ce contact peut rendre celui-ci non conforme au [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#).
9. Les carcasses et les coupes primaires d'agneau peuvent ne pas être enveloppées à la livraison si elles soient accrochées au moyen d'un équipement conçu pour prévenir leur contamination. Il faut cependant prendre les précautions qui s'imposent pour :
- a. assurer un dégagement suffisant entre le produit et le plancher, en prenant en considération l'étirement qui survient durant le transport; et
 - b. prévenir un balancement excessif durant le transport.
10. Les carcasses d'agneau non suspendues doivent être manipulées de manière à prévenir leur contamination. Elles doivent être protégées au moyen de sacs de papier de qualité, de stockinets et/ou de tout autre matériau accepté (papier ou autre).
11. Les carcasses habillées d'agneau frais ou réfrigéré doivent :
- a. être marquées conformément à la description faite dans le [Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille \(DORS/92-541\)](#), le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#), le [Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)](#) et le [Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes \(DORS/90-288\)](#);
 - b. répondre aux normes de marquage établies pour leur catégorie;
 - c. porter l'information suivante :
 - (1) un nom de catégorie;
 - (2) une estampille de classification;
 - (3) une estampille de rendement ou une marque apposée à l'aide d'un rouleau à estampiller;
 - (4) une estampille d'inspection des viandes (symbole circulaire avec le mot « CANADA ») comportant le numéro de l'établissement dans lequel la carcasse d'agneau habillée a été transformée; et
 - (5) toute autre mention requise par le [Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille \(DORS/92-541\)](#).
12. Les coupes primaires et secondaires d'agneau emballées dans un contenant/une boîte doivent correspondre à l'estampille de classification apposée sur la carcasse d'agneau.

13. Les portions contrôlées d'agneau emballées dans un contenant/une boîte doivent correspondre à l'estampille de classification apposée sur les coupes secondaires.
14. L'estampille apposée sur les contenants/boîtes doit correspondre à celle apposée sur les coupes primaires ou secondaires d'agneau que renferment ces contenants/boîtes.
15. Tous les contenants d'expédition et/ou les emballages renfermant des coupes primaires ou secondaires d'agneau :
- a. être marquées conformément à la description faite dans le [Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille \(DORS/92-541\)](#), le [Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#), le [Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)](#) et le [Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes \(DORS/90-288\)](#);
 - b. doivent porter l'information suivante :
 - (1) la désignation de qualité clairement imprimée sur la boîte;
 - (2) le poids;
 - (3) le numéro de la coupe;
 - (4) la description du produit (nom usuel de la coupe primaire et/ou de la coupe secondaire d'agneau);
 - (5) le symbole d'inspection sanitaire (de forme ovale comportant le mot « CANADA » et le numéro de l'établissement) garantissant que la coupe primaire et/ou secondaire d'agneau a fait l'objet d'une inspection sanitaire au Canada, ou l'équivalent; et
 - (6) toute autre mention requise par le [Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille \(DORS/92-541\)](#).
 - c. doivent répondre aux normes établies à leur égard; si une catégorie n'est pas identifiée, la mention « non classé » doit figurer sur la boîte;
 - (1) l'agneau canadien appartenant à la catégorie « AAA » ne doit pas être mêlé à un produit qui n'est pas de cette catégorie ou qui n'est pas classé.
 - d. les coupes d'agneau non enveloppées ne sont pas acceptées.

Entreposage et distribution

16. Les carcasses habillées, les coupes primaires et/ou les coupes secondaires d'agneau frais, réfrigéré ou congelé qui sont fournies :
- a. doivent être transportées dans un véhicule de transport nettoyé et assaini (lorsqu'il y a lieu) et conçu de manière à prévenir la contamination microbienne, physique et chimique des produits d'agneau;
 - b. doivent être transportées dans un véhicule dont le revêtement intérieur est en bon état, fait de matériaux anticorrosion non susceptibles de compromettre le caractère organoleptique des produits d'agneau frais ou de les rendre autrement impropres à la consommation, est lisse, imperméable et facile à nettoyer et à désinfecter;
 - c. doivent être transportées dans un véhicule réfrigéré permettant de maintenir à la température appropriée les produits d'agneau, qu'ils soient frais et/ou congelés, durant la totalité de la période de transport. Ainsi, l'agneau doit être :
 - (1) gardé au réfrigérateur :
 - i. doit être maintenu à une température d'au plus 4 °C;

- ii. ne doit jamais avoir été congelé; et
 - iii. ne doit présenter aucun signe d'anomalie, soit, entre autres, odeur anormale, viscosité, fermentation, rancissement, aigreur, déshydratation, couleur anormale ou signe de mauvaise manutention (sauf pour l'odeur normale due au confinement et le changement de couleur lié au vieillissement dans un emballage sous vide).
- (2) gardé au congélateur :
- i. doit être maintenu à une température située entre -24 °C et -18 °C; et
 - ii. ne doit présenter aucun signe de décongélation et/ou de brûlure due au froid.
- d. ne doivent pas être transportées dans un véhicule où sont également transportés des animaux vivants, des produits contrôlés tels que définis dans la [Loi sur les produits antiparasitaires \(L.C. 2002, ch. 28\)](#) ou d'autres substances pouvant entraîner la falsification de produits de viande; et
 - e. ne doivent pas être transportées dans un véhicule où sont également transportées d'autres marchandises susceptibles de compromettre la qualité de l'agneau.

SQA-05-01 - Spécifications relatives aux coupes d'agneau

17. Les spécifications fournies par le Conseil des viandes du Canada (CVC) , le [Document relativement aux spécifications de la viande vendue en gros–Agneau](#) de l'ACIA et dans [The Meat Buyer's Guide](#) de la North American Meat Institute (NAMI).
18. L'agneau canadien est transformé en : (Voir : [Agneau - Manuel de coupes de viande - ACIA](#)).
- a. carcasse d'agneau habillée;
 - b. coupes primaires;
 - c. coupes secondaires; et
 - d. portions contrôlées.

SQA-05-01-01 – Tableau 1 : Spécifications relatives aux coupes d'agneau

Coupe	N° CVC ¹	N° ACIA ²	N° NAMI ³	Description ⁴
Carcasse		200	200	Un agneau, un mouton de un an ou une carcasse de mouton est une carcasse entière non fendue. Les tissus sanglants, les

¹ Le Conseil des viandes du Canada (CVC) est l'association nationale des transformateurs de viande soumis aux inspections fédérales, Le *Manuel des viandes pour les services alimentaires*, 3^e édition révisée (2000), du CVC comprend toutes les coupes courantes et répandues dans l'industrie des services alimentaires. Les spécifications sont compatibles avec celles de l'Office des normes générales du Canada (ONGC). À quelques exceptions près, les morceaux et noms de coupe sont équivalents à ceux utilisés par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) et le North American Meat Institute (NAMI). Les numéros de code commençant par « C » désignent des coupes propres aux publications du CVC

² Le *Document relativement aux spécifications de la viande vendue en gros* (DSVG) de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) a été élaboré à la suite d'un examen rigoureux de la nomenclature actuelle des coupes de viande en gros. L'ACIA fait appliquer la *Loi sur l'inspection des viandes*, le *Règlement sur l'inspection des viandes*, la *Loi sur les aliments et drogues*, le *Règlement sur les aliments et drogues*, la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* et le *Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*, lesquels exigent que les coupes de viandes, organes et autres parties de carcasses soient identifiées sur les étiquettes avec les noms communs appropriés. Les renseignements à propos des noms de coupe de viande, de leurs spécifications et de leurs numéros d'article contenus dans le présent document sont identiques à ceux contenus dans les documents intitulés *Institutional Meat Purchase Specifications* (IMPS) élaborés et tenus à jour par les Services de commercialisation agricole du département de l'Agriculture des États-Unis (United States Department of Agriculture's Agricultural Marketing Services) (USDA-AMS) et du Guide de l'acheteur de viande (*Meat Buyer's Guide*), qui sont élaborés et tenus à jour par le North American Meat Institute (NAMI).

³ Le *Meat Buyer's Guide 8th Edition* du North American Meat Institute (NAMI) anciennement NAMP est élaboré et tenu à jour par le NAMI en se basant sur la plus récente série des (IMPS) *Institutional Meat Purchasing Specifications* de l'AMS (Agricultural Marketing Service) de l'USDA (Département de l'agriculture des États-Unis).

⁴ Cette description générale est tirée des spécifications du [Manuel des viandes pour les services alimentaires](#) du Conseil des viandes du Canada, du *Document relativement aux spécifications de la viande vendue en gros* de l'ACIA (en ligne), et du Guide de l'acheteur de viande (*Meat Buyer's Guide 8th Edition*) du NAMI. Voir ces publications pour plus de précisions sur les spécifications. En cas d'écart entre la présente description et ces spécifications, la version la plus récente de l'ACIA à la primauté.

Coupe	N° CVC ¹	N° ACIA ²	N° NAMI ³	Description ⁴
				filaments au collier et pratiquement tout le gras des reins, des membres pelviens et du cœur doivent être retirés. Le diaphragme et l'onglet peuvent être retirés. Toutefois, si elle est présente, la partie membraneuse sera parée près du maigre.
Avant-main		202	S.O.	<p>L'avant-main est séparé de l'arrière main de la même manière que celle décrite dans la séparation B des Instructions de coupe pour le Style A ou B. Cet article comprend les épaules, le carré, la poitrine et les jarrets avant intacts et doit contenir 12 côtes pour le Style A et 13 pour le Style B. Les tissus sanglants, les filaments au collier et pratiquement tout le gras du cœur doivent être retirés. Le diaphragme et l'onglet peuvent être retirés. Toutefois, si elle est présente, la partie membraneuse sera parée près du maigre. Lorsque le style n'est pas précisé par l'acheteur, les exigences pour le Style A doivent être suivies.</p> <p>L'acheteur peut demander un des styles suivants pour les Articles N° 203, 204 et 204A. Si aucune précision n'est apportée, le produit doit se conformer aux exigences du Style A.</p> <p>Style A - 8 côtes (côtes 5 à 12) Style B - 8 côtes (côtes 6 à 13)</p> <p>Pour les articles de bracelets et de carré/côtes de Style B, le muscle <i>serratus ventralis</i> ne doit pas se prolonger plus loin que (du dorsal vers) le côté ventral du <i>longissimus dorsi</i>.</p>
Bracelet		203	S.O.	Le bracelet comprend le carré et la poitrine des deux côtés de la carcasse attachée. Il est séparé de l'épaule de la même manière que celle décrite dans la séparation A, et de la longe dans la séparation B. Lorsque le style n'est pas précisé par l'acheteur, les séparations A et B pour le style A doivent être suivies.
Arrière-main		230	230	<p>Cet article est la partie postérieure de la carcasse après la séparation de l'avant-main par une coupe qui suit la courbature naturelle entre la 12^e et la 13^e côte pour le Style A et postérieure à la 13^e côte pour le Style B. Cet article doit être pratiquement dépourvu de tout gras rénal et pelvien. Le diaphragme et l'onglet peuvent être retirés. Toutefois, si elle est présente, la partie membraneuse du diaphragme doit être parée près du maigre.</p> <p>L'acheteur peut demander l'un des styles suivants pour les Articles N° 231, 232, 232A, 232B et 232C. Si aucune précision n'est apportée, le produit doit se conformer aux</p>

Coupe	N° CVC ¹	N° ACIA ²	N° NAMI ³	Description ⁴
				<p>exigences du Style A ou autrement précisé dans la description de l'article.</p> <p>Style A - Antérieure à la 13^e côte Style B - Postérieure à la 13^e côte</p>
Gigots		233	233	<p>Cet article est préparé à partir de la partie postérieure de la carcasse. Les gigots sont séparés de la carcasse selon la séparation C pour le Style A et B.</p> <p>L'acheteur peut demander l'un des styles suivants pour les Articles N° 233A, 233B, 233C et 233D. Si aucune précision n'est apportée, le produit doit se conformer aux exigences du Style A ou autrement précisé dans la description de l'article.</p> <p>Style A : Le gigot est séparé du reste de la carcasse selon la séparation C des instructions de coupe pour le Style A.</p> <p>Style B : Le gigot est séparé du reste de la carcasse selon la séparation D des instructions de coupe pour le Style B.</p>
Gigot, Sans pied		233A	233A	<p>Cet article est préparé à partir de l'Article N° 233. Les gigots sont fendus (partie inférieure du jarret arrière) sont retirés à l'articulation dentelée et la corde du jarret est retirée.</p>
Gigot, Sans pied, Semi-désossé	233	233C	233C	<p>Cet article est préparé de la même manière que celle décrite pour l'Article N° 233A, sauf que l'os du bassin, les vertèbres et les os de la queue, le maigre et le gras recouvrant l'os du bassin, le flanc et pratiquement tout le gras viscéral ou des mamelles doivent être retirés.</p> <ul style="list-style-type: none"> • l'option 1 : Le fémur doit être retiré • l'option 2 : À manche - le maigre et le gras doivent être retirés de l'extrémité du pied (partie inférieure du jarret arrière) pour que l'os du jarret soit exposé sur une longueur de 2,0 pouces (5 centimètres). • l'option 3: L'article peut être séparé en deux avec une coupe approximativement à 1,5 pouce (3,8 centimètres) postérieure à la tête du fémur et perpendiculaire à la longueur du fémur. Les 2 parties de poids approximativement égal sont emballés et vendus ensemble. <p>L'acheteur peut demander l'OSA 1 et l'OSA 2, qui est appelé « Gigot français ».</p>
Longes, Longes		231	231	<p>Cet article est préparé à partir de l'Article N° 230. Les gigots doivent être retirés selon la séparation C pour le Style A ou B. Cet article doit être pratiquement dépourvu de tout gras</p>

Coupe	N° CVC ¹	N° ACIA ²	N° NAMI ³	Description ⁴
courtes, Selle				rénal et lombaire. Cet article est communément appelé une « longue inférieure ».
Longes, Longes courtes, Selle, Parées		232	232	<p>Cet article est préparé de la même manière que celle décrite pour l'Article N° 231. Le flanc est retiré par une coupe franche, qui est au plus à 4,0 pouces (10,0 centimètres) du <i>longissimus dorsi</i> à l'extrémité du carré, à un point sur l'extrémité du gigot qui est au plus à 4,0 pouces (10,0 centimètres) du <i>longissimus dorsi</i>. Le diaphragme, les onglets et les reins doivent être retirés.</p> <p>OSA - L'acheteur peut demander une des options de longueur de la queue suivante pour les Articles N° 232A, 232B et 232C. Si aucune précision n'est apportée, la longueur de la queue ne doit pas être supérieure à 4,0 pouces (10 centimètres) du bord ventral du <i>longissimus dorsi</i> ou autrement précisé dans la description de l'article.</p> <ul style="list-style-type: none"> • l'option 1 : 3 po. (7,5 cm) • l'option 2 : 2 po. (5 m) • l'option 3 : 1 po. (2,5 mm) • l'option 4 : 0 po. (0 mm)
Carré		204	204	Le carré de côtes est préparé de la même manière que celle décrite pour l'Article N° 203, sauf que la poitrine doit être retirée. La poitrine doit être retirée du bracelet par une coupe franche à travers les côtes qui ne se trouvent pas à plus de 4,0 pouces (10,0 centimètres) du bord central du <i>longissimus dorsi</i> . Le diaphragme et le gras sur la surface ventrale de la vertèbre seront retirés. Sauf indication contraire, le carré est souvent emballé fendu. Ce carré non fendu est souvent appelé « carré hôtel ».
Épaules		206	206	Les épaules sont séparées de la carcasse comme décrite dans la séparation A. Le thymus et le gras du cœur doivent être retirés de près. L'acheteur peut demander l'article en simple ou en double.
Épaules, Coupe carrée	207	207	207	Cet article est préparé de la même manière que celle décrite pour l'Article N° 206, sauf que les jarrets avant et la pointe de la poitrine (les parties du sternum, des cartilages associés, du maigre et du gras qui le recouvre et les bouts des os) sont retirés par une coupe franche de façon plus ou moins perpendiculaire du côté des côtes à travers le joint cartilagineux de la première côte et du sternum. Le collier doit être retiré par une coupe franche perpendiculaire au côté du carré, laissant au plus 1,0 pouce (25 millimètres) de

Coupe	N° CVC ¹	N° ACIA ²	N° NAMI ³	Description ⁴
				collier sur l'épaule. L'acheteur peut demander l'article en simple ou en double.
Épaule, extérieur		207A	S.O.	Cet article comprend le jarret, l'humérus, l'omoplate et les muscles associés de l'épaule. Il peut être préparé à partir de l'épaule avant de retirer le carré et la poitrine en coupant l'onglet (muscle <i>pectoralis superficialis</i>) et en suivant les limites musculaires naturelles jusqu'à un point situé immédiatement en dedans du cartilage de l'omoplate. Le pied (partie inférieure du jarret avant) doit être retiré à l'articulation du genou ou au-dessus de celle-ci. L'extrémité épaisse (extrémité de l'épaule) doit comprendre le jarret, les os huméraux et le maigre qui la recouvre (<i>latissimus dorsi</i> , groupe musculaire <i>triceps brachii</i> , et muscles mineurs associés à l'humérus). L'extrémité mince (extrémité de l'omoplate) doit comprendre l'omoplate et les muscles la recouvrant (<i>supraspinatus</i> , <i>infraspinatus</i> , <i>latissimus dorsi</i>) et peut contenir les muscles <i>subscapularis</i> et <i>teres major</i>). Le muscle <i>cutaneous trunci</i> (extenseur de l'épaule) doit être retiré lorsque le gras sous-jacent dépasse l'épaisseur du gras superficiel spécifié. Tous les côtés doivent être parés en suivant la courbure naturelle des muscles principaux et de l'omoplate.
Épaule, Extérieure, Ficelée, Désossée	1208R	208A	208A	Cet article est préparé de la même manière que celle décrite pour l'Article N° 207A, sauf que tous les os et cartilages doivent être retirés. Les tendons situés à l'extrémité du coude seront coupés pour être homogènes avec le maigre. Cet article doit être brodé ou ficelé.
Carré, échine		204A		Cet article est préparé de la même manière que celle décrite pour l'Article N° 203 sauf que le carré doit être fendu et la poitrine doit être retirée par une coupe franche à travers les côtes qui ne se trouvent pas à plus de 4,0 pouces (10,0 centimètres) du bord ventral du <i>longissimus dorsi</i> . Les os de l'échine seront retirés de façon à ce que le gras soit exposé entre les côtes et les apophyses épineuses, laissant ainsi les apophyses épineuses attachées. <ul style="list-style-type: none"> • l'option : L'acheteur peut demander un ½ carré (carré de 4 côtes) pour cet article
Carré, prêt à rôtir	C71	204B	204B	Cet article est préparé de la même manière que celle décrite pour l'Article N° 204A sauf que les côtes du côté de la poitrine doivent être retirées par une coupe franche à travers les côtes qui ne se trouvent pas à plus de l'OSA du bord ventral du <i>longissimus dorsi</i> . De plus, les apophyses

Coupe	N° CVC ¹	N° ACIA ²	N° NAMI ³	Description ⁴
				<p>épineuses, la couverture de gras externe, les ligaments dorsaux, l'omoplate et les muscles <i>trapezius</i>, <i>infraspinatus</i> et <i>latissimus dorsi</i> doivent être retirés, rendant l'article partiellement paré. L'acheteur peut demander une des options de longueur de queue suivante pour l'Article N° 204B.</p> <p>Si aucune précision n'est apportée, la longueur de la queue ne doit pas être supérieure à 4,0 pouces (10 centimètres) du bord ventral du <i>longissimus dorsi</i> ou autrement précisé dans la description de l'article.</p> <p>Le terme « bloc prêt à couper » est utilisé de manière interchangeable avec « prêt à rôtir » dans la description de cet article.</p> <ul style="list-style-type: none"> • l'option 1 : 3 po. (7,5 cm) • l'option 2 : 2 po. (5 m) • l'option 3 : 1 po. (2,5 mm) • l'option 4 : 0 po. (0 mm) • l'option 5 : L'acheteur peut demander un ½ carré (carré de 4 côtes) pour cet article • l'option 6 : De plus, les muscles <i>rhomboideus</i> et <i>subcapularis</i> sous l'omoplate doivent être retirés, rendant l'article paré.
Gigot, Désossé	1234R	234	234	<p>Cet article désossé est préparé à partir de l'Article N° 233A. L'extrémité de la longe doit être exposée selon la séparation C pour le Style A et la séparation D pour le Style B. Le fémur est retiré par une coupe suivant les limites musculaires naturelles entre l'articulation du jarret et les parties internes. Tous les os, les cartilages, le ligament sacro-sciatique et maigre et gras le recouvrant, les ganglions lymphatiques poplités et les ganglions lymphatiques exposés, la corde du jarret, le flanc et les extrémités tendineuses du jarret et de l'articulation du jarret exposant moins de 75 % de maigre dans une coupe transversale, doivent être retirés. La viande de jarret provenant du gigot peut être pliée ou placée dans la cavité du fémur. Cet article doit être brodé ou ficellé.</p> <ul style="list-style-type: none"> • l'option : Papillon : L'acheteur peut demander que l'intérieur et la pointe de la surlonge soit « coupé en papillon » pour donner un gigot désossé uniformément épais pour des grillades. La pointe de la surlonge est coupée dans le sens de la longueur en commençant du côté antérieur vers le vide de la région du jarret, puis la partie médiane est pliée dans

Coupe	N° CVC ¹	N° ACIA ²	N° NAMI ³	Description ⁴
				la cavité du jarret. L'intérieur doit être coupé en papillon par une incision au couteau commençant du côté antérieur vers la partie de nerveux du gigot.
Agneau en cubes/à ragoût	1295	295	295	Cet article doit être préparé à partir de toute partie de la carcasse donnant un produit répondant aux exigences de l'article final. La viande provenant du nerveux et du jarret n'est pas acceptable. Tous les os, cartilages, ligaments dorsaux, tissus conjonctifs épais, gros vaisseaux sanguins exposés, et tout ganglion lymphatique exposé, doivent être retirés. La viande désossée doit être coupée en dés à la main ou transformée par une machine à découper (le broyage n'est pas permis). Au moins 85 %, au poids, des morceaux obtenus doivent être d'une taille qui est équivalente à des cubes d'au moins ½ pouce (13 millimètres) ou à des cubes d'au plus 1,25 pouce (3,1 centimètres) et aucune surface individuelle de ces morceaux ne doit dépasser 2,5 pouces (6,2 centimètres) de longueur. (Lorsque demandé, cet article doit être préparé à partir d'un mouton de un an ou un mouton. Dans ce cas, le nom doit être changé pour mouton de un an ou mouton, le cas échéant). L'acheteur peut demander que le produit soit préparé à partir de coupes précises (gigot, surlonge , longe, carré ou coupe carrée d'épaule) et que le produit soit étiqueté en conséquence.
Agneau à kebab		295A	295A	Cet article est préparé de la même manière que celle pour l'Article N° 295, sauf qu'il doit être préparé à partir de la partie du gigot de la carcasse. De plus, à moins d'indications contraires, au moins 90 %, selon le poids, des dés obtenus doivent être d'une taille qui est équivalente à des cubes d'au moins ¾ de pouce (19 millimètres) ou à des cubes d'au plus 1,5 pouces (3,8 centimètres) et aucune surface individuelle n'aura une longueur supérieure à 2,5 pouces (6,3 centimètres). <ul style="list-style-type: none"> • l'option : L'acheteur peut permettre que l'article soit préparé à partir de toute partie de la carcasse comme celle décrite pour l'Article N° 295.
Agneau haché		296	296	(Lorsque demandé, cet article peut être préparé à partir d'un mouton de un an ou d'un mouton. Dans ce cas, le nom doit être changé pour mouton de un an ou mouton, le cas échéant). <p>Matière - L'agneau haché doit être préparé à partir de toute partie d'une carcasse d'agneau. La viande doit être dépourvue de tout os, cartilage, ganglion lymphatique exposé, tissu conjonctif épais, de toute peau et extrémité tendineuse des</p>

Coupe	N° CVC ¹	N° ACIA ²	N° NAMI ³	Description ⁴
				<p>jarrets et des pointes de surlonge, à un point qui expose au moins 75 % de maigre dans une coupe transversale. À moins d'indication contraire, l'agneau haché peut être préparé à partir de la viande désossée précédemment certifiée qui a été congelée et stockée. L'acheteur peut spécifier le montant maximum de viande désossée congelée précédemment certifiée pouvant être mélangée à de la viande fraîche ou réfrigérée avant le broyage final.</p> <p>Transformation - La viande désossée doit être hachée au moins une fois à travers une lame comportant des trous ne dépassant pas 1,0 pouce (25 millimètres) de diamètre. Par ailleurs, l'agneau désossé peut être concassé ou coupé à la machine selon toute méthode choisie à condition que la texture et l'apparence du produit après le broyage final soient celles d'un agneau haché typique préparé par broyage uniquement. À moins d'indication contraire, le broyage final s'effectuera à l'aide d'une lame ayant des trous de 1/8 de pouce (3 millimètres) de diamètre. L'agneau doit être bien mélangé, au moins une fois, avant le broyage final. Toutefois, l'agneau haché ne sera pas mélangé après le broyage final. La réduction initiale de la taille, le mélange et le broyage final doivent être effectués dans une séquence continue.</p> <p>Teneur en matière grasse - À moins d'indication contraire, la teneur en matière grasse ne doit pas dépasser 20 %. Toutefois, l'acheteur peut demander toute teneur en matière grasse, à condition qu'elle ne dépasse pas 30 % et peut demander une gamme de réductions.</p> <p>La teneur en matière grasse peut être vérifiée par une des OSA suivantes pour l'Article N° 296. Si elle n'est pas indiquée, la teneur en matière grasse doit être vérifiée par les exigences A de l'OSA.</p> <p>La teneur en matière grasse doit être déclarée sur l'étiquette du produit L'entrepreneur devra soumettre la documentation d'analyse de teneur en matière grasse à l'acheteur La teneur en matière grasse est certifiée par l'AMS (consulter Dispositions liées à l'assurance de la qualité) Les échantillons sont sélectionnés par l'AMS et envoyés au laboratoire désigné de l'acheteur</p>
Côtelettes de côte	1204	1204B	1204B	<p>Ces côtelettes doivent être préparées à partir de n'importe quel article de carré avec os de style précis donnant lieu à un produit répondant aux exigences de l'article final. Les apophyses épineuses, la couverture de gras externe, la membrane de la peau, les ligaments dorsaux, l'omoplate et</p>

Coupe	N° CVC ¹	N° ACIA ²	N° NAMI ³	Description ⁴
				<p>les muscles <i>trapezius</i>, <i>infraspinatus</i> et <i>latissimus dorsi</i> doivent être retirés. Si aucune précision de style n'est apportée, les carrés doivent se conformer aux exigences du Style A. La longueur de la queue doit être une OSA.</p> <p>OSA = L'acheteur peut demander une des options de longueur de queue suivante pour l'Article N° 1204B. Si aucune précision n'est apportée, la longueur de la queue ne doit pas être supérieure à 4,0 pouces (10 centimètres) du bord ventral du <i>longissimus dorsi</i> ou autrement précisé dans la description de l'article.</p> <ul style="list-style-type: none"> • l'option 1 : 3 po. (7,5 cm) • l'option 2 : 2 po. (5 m) • l'option 3 : 1 po. (2,5 mm) • l'option 4 : 0 po. (0 mm)
Côtelettes de côte, à manche	1204A	1204C	1204C	<p>Cet article est préparé de la même manière que celle décrite pour l'Article N° 1204B, sauf que les côtes du côté de la poitrine doivent être à manche (retrait de la viande <i>intercostale</i> et du maigre et du gras entourant les côtes). Les parties exposées des côtes ne doivent pas dépasser 2 pouces (5 centimètres) de longueur et la viande <i>intercostale</i> et le maigre et le gras restant autour des côtes ne doivent pas dépasser 2 pouces (5 centimètres) du muscle <i>longissimus dorsi</i>. Le poids de chaque côtelette déterminera le nombre de côte par côtelette, à moins que l'acheteur demande que chaque côtelette ait un nombre précis d'os peu importe le poids.</p>
Côtelettes de longe	1232	1232A	1232A	<p>Ces côtelettes doivent être préparées à partir de tout article de longe avec os donnant lieu à un produit répondant aux exigences de l'article final. Les bords des flancs ne doivent pas dépasser l'OSA pour les options de longueur de la queue.</p> <p>Les côtelettes « d'aloiau » sont celles qui comprennent le muscle du filet (<i>psoas major</i>).</p>
Côtelettes d'épaule (tranches de palette et d'os d'épaule)	1207	1207	1207	<p>Les côtelettes d'épaule doivent être préparées d à partir des sections de l'épaule et de l'omoplate d'une coupe carrée de l'épaule individuelle - Article N° 207. À moins d'indication contraire, les côtelettes d'épaule doivent comprendre les côtelettes d'épaule et d'omoplate.</p> <p>Style A : Côtelettes d'épaule - proviennent de la partie de l'épaule de l'Article N° 207, doivent contenir une section transversale de l'humérus et doivent être coupées approximativement parallèle au côté ventral (jarret) de</p>

Coupe	N° CVC ¹	N° ACIA ²	N° NAMI ³	Description ⁴
				<p>l'épaule. Les côtes et la viande <i>intercostale</i> doivent être retirés.</p> <ul style="list-style-type: none"> • l'option : Les côtes demeurent attachées si le gras le long des limites musculaires est moins de 0,25 pouce (6 millimètres) entre le muscle pectoral et les côtes. <p>Style B : Côtelettes d'omoplate - proviennent de la partie de l'omoplate (dorsale) de l'Article N° 207. Ces côtelettes doivent contenir une partie de l'omoplate et doivent être coupées approximativement parallèle aux côtes.</p> <ul style="list-style-type: none"> • l'option : OSA 1 - Les côtelettes peuvent être préparées « à la paysanne » en coupant la côtelette entre l'omoplate et la côte à un point se terminant près des apophyses épineuses.

19. On trouve d'autres spécifications applicables aux coupes d'agneau dans le [Meat Buyer's Guide](#) (Guide de l'acheteur de viande) (NAMI) et dans [Agneau - Manuel de coupes de viande - ACIA](#).

[ACIA – Liste de référence pour les matériaux de construction, les matériaux d'emballage, et les produits chimiques non alimentaires acceptés](#)

[L'Agence canadienne d'inspection des aliments \(ACIA\)](#)

[Agneau - Manuel de coupes de viande - ACIA](#)

[Alberta Lamb Producers \(ALP\)](#)

[Code d'usage en matière d'hygiène pour la viande \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#)

[Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire \[CODEX ALIMENTARIUS\]](#)

[Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(L.R.C. \(1985\), ch. C-38\)](#)

[Loi sur l'inspection des viandes \(L.R.C. \(1985\), ch. 25 \(1er suppl.\)\)](#)

[Agence canadienne d'inspection des aliments – Document relativement aux spécifications de la viande vendue en gros – Agneau](#)

[Loi sur la santé des animaux \(L.C. 1990, ch. 21\)](#)

[Loi sur les aliments et drogues \(L.R.C. \(1985\), ch. F-27\)](#)

[Loi sur les produits antiparasitaires \(L.C. 2002, ch. 28\)](#)

[Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes - ACIA](#)

[Ontario Sheep Marketing Agency \(OSMA\)](#)

[Rechercher la liste des établissements de viande agréés par le gouvernement fédéral et leurs exploitants autorisés](#)

[Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes \(DORS/90-288\)](#)

[Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation \(C.R.C., ch. 417\)](#)

[Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille \(DORS/92-541\)](#)

[Règlement sur les aliments et drogues \(C.R.C., ch. 870\)](#)

[The Meat Buyer's Guide Online](#)

[USDA Food Safety and Inspection Service \(FSIS\)](#)

[USDA Grades and Standards of Slaughter Lambs, Yearlings, and Sheep](#)

[USDA Grades and Standards for Mutton](#)